

Faculdade de Comunicação

Curso de Comunicação Organizacional

Orientador: Prof. Ms. Carlos Henrique Novis

CULINÁRIA NA TVÊ BRASILEIRA

Uma receita que nunca perde o ponto

por

Raquel Sabatovicz Paiva

Brasília-DF, novembro 2015

Faculdade de Comunicação

Curso de Comunicação Organizacional

Orientador: Prof. Ms. Carlos Henrique Novis

Culinária na tevê brasileira

Uma receita que nunca perde o ponto

Raquel Sabatovicz Paiva

Trabalho de Conclusão de Curso de
Comunicação Organizacional para obter o
título de Bacharel em Comunicação Social
da Universidade de Brasília.

Prof. Orientador: Ms. Carlos Henrique Novis

Brasília-DF, novembro 2015

Faculdade de Comunicação

Curso de Comunicação Organizacional

Orientador: Prof. Ms. Carlos Henrique Novis

Memorial apresentado ao Curso de Comunicação Organizacional, da Faculdade de Comunicação, Universidade de Brasília, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Comunicação Social, submetida à aprovação da banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Prof. Ms. Carlos Henrique Novis (orientador)

Prof. Dr. Samuel Lima (membro da banca)

Jornalista Mariana Vieira (membro da banca)

Prof.^a Dr.^a Dácia Ibiapina (suplente)

Dedico este Memorial aos meus
queridos pais, Suedir e Adriana, que
sempre me apoiaram e acreditaram
no meu potencial, mesmo quando
todos, inclusive eu, não
acreditavam;

E às minhas queridas irmãs, Sabrina
e Thaís, companheiras de longa
data, pelo carinho e pela paciência.
Sem o apoio de vocês, nada disso
seria possível.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer, inicialmente, ao meu orientador, Caíque Novis, por ter concordado em participar dessa “empreitada” comigo durante todo o ano de 2015. Obrigada por comprar a minha ideia e melhorá-la, por me ajudar a conseguir as entrevistas incríveis com o pessoal do Que Maravilha!, pelas orientações constantes e por ter acreditado no potencial deste trabalho tanto – ou mais – do que eu. Aproveito para agradecer, também, à Bianca Bunier, por ter me recebido tão bem no estúdio de gravação do programa no Rio de Janeiro, ao diretor Ric Ostrower por me conceder essa oportunidade riquíssima, e ao chef Claude Troisgois e seu fiel escudeiro, Batista, pela paciência depois de um dia pesado de trabalho e pelas palavras sábias.

Agradeço à amiga querida Laísa Guedes e ao Frederico Lima, que me ajudaram em vários momentos, inclusive concordando em ser um personagem do documentário; à minha querida tia Soemir Paiva, que com tanta boa vontade participou deste projeto; ao queridíssimo Kirk Douglas, que me ajudou quando eu tanto precisava, durante a edição do documentário, mesmo tendo seus problemas e projetos para cuidar; à Rosinha da secretaria, que me ajudou inúmeras vezes de bom grado; à professora Dácia Ibiapina, por ter aceitado, de última hora, a ser membro da minha banca; às minhas irmãs, por servirem de cobaia final durante os testes do documentário; à Mariana Vieira que, além de ter compartilhado seu conhecimento comigo e ter me ajudado com as bibliografias, se dispôs a vir de São Paulo por conta própria para a banca; ao Pedro Paulo Ramos, por ter dado vida ao documentário com a sua voz; ao professor Fernando Paulino, por ter me liberado do estágio quando eu precisei viajar e resolver as coisas pendentes do projeto; e ao querido professor Samuel Lima, que me salvou de várias maneiras e foi praticamente um pai durante a fase de produção do projeto.

Por último, porém não menos importante, gostaria de agradecer ao Micael Macedo por ser meu câmera man, pelas caronas salvadoras, pela compreensão durante a finalização do projeto e, principalmente, pela paciência; e aos meus queridos pais, pela decisão de ter me colocado no mundo, e por se sacrificarem para investir na minha educação; isso fez com que eu fosse capaz de atingir esta etapa da minha vida, com muito orgulho e muito amor. Obrigada a todos que, silenciosamente ou não, ficaram torcendo pelo sucesso deste documentário.

RESUMO

O presente documentário tem como objetivo investigar a presença dos programas de culinária na televisão brasileira, tanto no canal aberto como fechado, desde a sua criação até os dias atuais e, conseqüentemente, entender a fórmula para seu sucesso e sua permanência no ar. Para tal, fez-se um mapeamento de todos os principais programas do gênero nos canais de tevê abertos e por assinatura, desde o surgimento da televisão no Brasil. Também buscou-se a opinião dos dois lados dessa relação – do apresentador e do telespectador – para entender melhor o sucesso do gênero nos últimos anos entre os brasileiros.

PALAVRAS-CHAVE: culinária, televisão, documentário, programas de culinária na televisão.

ABSTRACT

This documentary aims to investigate the presence of cooking shows on Brazilian television, both broadcast television and pay-TV channel, from its inception to the present day, and thus understand the formula for their success and their stay in the air. To this end, there was a mapping of all major gender programs in the broadcast television and pay-TV channels, from the rise of television in Brazil. Also sought to opinions of both sides of that relationship - the presenter and the viewer - to better understand the success of the genre in recent years among Brazilians.

KEYWORDS: *cooking, television, documentary, cooking shows.*

Cardápio – SUMÁRIO

1. <i>Entrada</i> – INTRODUÇÃO.....	08
2. <i>Petisco</i> – PROBLEMA DE PESQUISA.....	10
3. <i>Bebidas</i> – JUSTIFICATIVA.....	11
4. <i>Prato principal</i> – OBJETIVO.....	13
5. <i>Acompanhamentos</i> – REFERENCIAL TEÓRICO.....	14
5.1 Histórico da Culinária.....	14
5.2 História da Televisão.....	17
5.2.1 Surgimento da Televisão.....	17
5.2.2 A Televisão no Brasil.....	18
5.3 A evolução da Culinária na Televisão Brasileira.....	21
5.3.1 Tevê Aberta.....	21
5.3.2 Tevê por Assinatura.....	28
6. <i>Modo de preparo</i> – METODOLOGIA.....	32
7. <i>Molhos</i> – CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	35
8. <i>Sobremesas</i> – REFERÊNCIAS.....	38
9. <i>Hora do cafezinho</i> – ANEXOS.....	40
9.1 Lista de programas de culinária da televisão brasileira.....	40
9.2 Fontes utilizadas e paleta de cores.....	52
9.3 Logotipo do documentário.....	53

Entradas

INTRODUÇÃO

A culinária, termo usado para designar a arte de confeccionar alimentos, existe desde a descoberta do fogo, nos primórdios da civilização humana. É parte intrínseca da cultura de um indivíduo, e exprime a identidade da mesma. Maciel e Castro apontam que “a comida pode ser entendida como o alimento que carrega em si as dimensões de uma cultura, a qual imprime suas particularidades quanto ao que será comestível, em que ocasião e com quais pessoas” (2013, p. 323).

A culinária faz parte da história humana e, como tal, está presente no dia-a-dia das pessoas, tomando, por vezes, lugar de destaque, como em grandes jantares da realeza, em escolas renomeadíssimas de gastronomia e, também, nas grades da programação televisiva. A prática está diretamente relacionada aos usos e significados que o ser humano atribuiu ao alimento no decorrer dos séculos.

Lévi-Strauss (2004) afirma que a cozinha é uma linguagem e cada sociedade codifica suas mensagens através de signos particulares também no contexto alimentar. Marciel e Castro (2013) explicam:

Lévi-Strauss nos instiga a pensar a comida a partir de sua função semiótica e comunicativa. Para ele, a cozinha é uma linguagem, uma forma de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e que lhe dá sentido. Para além de uma pura redução que o situa como resposta a necessidades fisiológicas, o ato alimentar deve ser compreendido como um ato social que incorpora múltiplas dimensões do indivíduo (MARCIEL E CASTRO, 2013, p. 322).

Desta forma, é compreensível que ela esteja presente nos vários âmbitos da vida de uma pessoa, inclusive no ramo do entretenimento televisivo.

Desde o surgimento da primeira emissora de televisão do Brasil – a TV Tupi de São Paulo – a culinária se fez presente em sua programação. Começou de forma tímida, sendo apenas mais um dos quadros dos programas de variedade existentes na época. Entretanto, hoje em dia, conta com super produções de vários tipos, estando presente em inúmeros canais de tevê aberta e fechada no Brasil. Vários gêneros de programas surgiram e desapareceram com o tempo, mas os de culinária se mantiveram com o passar dos anos e, aos poucos, foram se aperfeiçoando e se diversificando, de forma que agora esse gênero vive, provavelmente, o seu auge quando se trata da televisão.

Entender como eram as primeiras produções voltadas para a culinária, estudar seu crescimento e, por fim, entender a “receita” de sua estabilidade e sucesso é o propósito deste documentário. Para tal, é necessário compreender também a relação existente entre o apresentador e o telespectador em torno do tema. Assim, o objeto de tal análise será a sociedade brasileira – a telespectadora – e as produções nacionais televisivas que englobam a culinária, tanto nos canais de tevê abertos como nos fechados.

Para entender o crescimento do gênero na televisão brasileira, é preciso estudar e analisar os formatos anteriores e enquadrá-los também na perspectiva social da época. Assim, um levantamento de todos os programas referentes à culinária que possuem registro histórico foi feito, desde 1957 – data do primeiro programa que abordava a temática – até outubro de 2015, para melhor dimensionar a investigação proposta.

*Petiscos***PROBLEMA DE PESQUISA**

Percebe-se que o tema “culinária” está em alta na sociedade brasileira atual e, consequentemente, na televisão. Hoje em dia, a maioria das pessoas tem pelo menos um programa de culinária do qual goste, mesmo que o assista esporadicamente. Com a expansão da televisão por assinatura e a criação de pacotes mais baratos, o acesso dos brasileiros a esse conteúdo exclusivo aumentou, igualmente a quantidade de programas de culinária. Os canais GNT e FOX TV investiram pesado nesse tipo de produção, de forma que, em apenas 5 anos, houve a estreia de mais de 15 atrações do gênero. A relação das pessoas com as receitas também se modificou; o velho caderno de receitas foi substituído por meios eletrônicos (vídeos, aplicativos) e agora é possível acompanhar o modo de preparo passo a passo.

Sabe-se que os programas de culinária datam do início da televisão no Brasil – nos anos 1950 – e o prazer de cozinhar desde tempos mais antigos. Porém, apesar das mudanças nas programações televisivas, esse gênero sempre esteve presente e, nos últimos tempos, a quantidade de atrações aumentou consideravelmente, de forma que estas, inclusive, se diversificaram, tomando outros rumos que não o tradicional quadro de culinária onde alguém ensina receitas para a dona de casa.

Vários gêneros de programas apareceram e foram extintos com o passar do tempo, mas o tema “culinária” se manteve estável, encontrando, provavelmente, seu auge nos dias atuais. Sendo assim, qual seria, então, a “receita” para tamanho sucesso? Existe um formato específico de produção que atraia mais o público? Qual a opinião do crescente fenômeno culinário do ponto de vista de quem assiste e de quem produz? Como se deu a evolução dos formatos para se adaptar ao público e a determinado contexto social?

Bebidas

JUSTIFICATIVA

Entender esse fenômeno midiático – a explosão de conteúdo voltado para a culinária – na sociedade brasileira pode revelar outras questões mais profundas. Apesar da mesma estar presente desde os tempos mais antigos da humanidade e de ter surgido com a descoberta do fogo, sua presença na televisão brasileira foi tímida, se comparada com outros gêneros, como as novelas, telejornais e programas de auditório. Também é tímida a presença de estudos que tratem da relação culinária e televisão.

A primeira Pesquisa Brasileira de Mídia¹, realizada pela Secretaria de Comunicação Social da Presidência da República em 2013, revelou que “nada menos que 97% dos entrevistados afirmaram ver TV, um hábito que une praticamente todos os brasileiros, com independência de gênero, idade, renda, nível educacional ou localização geográfica”. E ainda completa:

Esse padrão de respostas se confirma quando os entrevistados indicam o meio de comunicação preferido. Ou seja, ainda que usem vários, com qual se tem mais proximidade, por seu conteúdo e características (como mobilidade, dinamismo e custo). O meio de comunicação preferido pelos brasileiros é a TV (76,4%), seguido pela internet (13,1%), pelo rádio (7,9%), pelos jornais impressos (1,5%) e pelas revistas (0,3%) – outras respostas somam 0,8%.

A partir do trecho acima, é perceptível a importância que a televisão assume como meio de comunicação nos lares brasileiros, visto que alcança praticamente toda a população. Outro dado importante é que, dos programas mais citados com relação à audiência, o *Mais Você*, programa de culinária apresentado por Ana Maria Braga na TV Globo, aparece na lista, com 2,7% da audiência total, ganhando inclusive de alguns telejornais e programas de variedade, o que indica que esse formato de produção com conteúdo relativo à culinária tem seu espaço na tevê brasileira.

Por que, então, será que depois da virada do século esse gênero tomou proporções tão grandiosas? Mapear os principais programas de culinária da televisão brasileira, tanto da aberta como por assinatura, nos permite ter um panorama de sua evolução, e a comparação dos resultados com cada contexto social no qual a mudança ocorria pode

¹ Disponível em <<http://observatoriodaimprensa.com.br/download/PesquisaBrasileiradeMidia2014.pdf>>.

complementar – e, quem sabe, revelar – aspectos da interação entre a sociedade e a televisão, tendo o tema como ponto central.

A culinária pode ser considerada um aspecto intrínseco da cultura de um povo. Ela lida com a preparação de alimentos diversos, que por vez estão ligados à aspectos fisiológicos, como a fome, e emocionais, como o prazer de cozinhar ou de comer. Já a televisão está ligada a momentos de lazer e entretenimento. A pesquisa da junção desses dois fatores e a influência dessa combinação no telespectador torna possível a existência de novo campo de pesquisa que possui potencial para investigar sob nova ótica a relação dos telespectadores com a televisão.

Prato principal

OBJETIVOS

Geral

Investigar possíveis motivos pelos quais os programas de culinária fazem tanto sucesso entre o público brasileiro, a partir de um levantamento realizado dos principais programas do gênero dos últimos 65 anos, e de entrevistas com as duas partes envolvidas nessa relação – os apresentadores e produtores e os telespectadores.

Específicos:

- Mapear os principais programas de culinária da televisão aberta e fechada desde a implementação da televisão no Brasil até os dias atuais;
- Identificar os formatos existentes dos programas de culinária e entender a sua evolução.

acompanhamentos

REFERENCIAL TEÓRICO

1. Histórico da Culinária

Para se compreender melhor a culinária e como ela se tornou o que é hoje, um breve apanhado histórico faz-se necessário, pois, de acordo com Rosualdo Rodrigues²:

Não é exagero afirmar que parte significativa da história da humanidade poderia ser contada tomando-se como referência a maneira como os homens, em diferentes épocas e lugares, se relacionavam em torno do alimento ou com o próprio ato de alimentar-se.

A culinária teve seu início na pré-história, no período paleolítico. Após o domínio do fogo, o homem primitivo descobriu aos poucos que os alimentos poderiam ser modificados. O que primeiramente era consumido cru passou a ser cozido. Freixas e Chaves (2013, p.27) acreditam que “o ato de cozinhar com o fogo tornou a comida mais saborosa e ajudou a desenvolver o paladar humano”.

Há 14 mil anos atrás, dava-se início ao período Neolítico. Com o fim das geleiras, o clima da Terra se estabilizou e, de acordo com Childe (1978), o ser humano se tornou sedentário, fixando-se à terra, fato que impulsionou a agricultura e o domínio dos animais. Esta ação proporcionou uma riqueza alimentar antes desconhecida, possibilitando o crescimento da população e o desenvolvimento das migrações, sempre que se esvaíam os bens naturais.

A Idade Antiga foi o período dos grandes povos e das grandes festas. O povo egípcio inventou a padaria artística, produzindo pães de diferentes formas. De acordo com Freixas e Chaves (2013, p. 31), “surgiu na Mesopotâmia o primeiro registro escrito da profissão de cozinheiro, que data de 2000 a.C”. Além dos egípcios e os povos da Mesopotâmia, os hebreus, chineses, indianos, gregos e romanos contribuíram com o crescimento da culinária. A alimentação natural, que ganhou espaço no mundo contemporâneo, e o macarrão tiveram raízes nessa época, na China antiga. Assim, o berço da gastrônoma ocidental teve suas bases constituídas no Mundo Antigo, por meio do intercâmbio entre os povos da região mediterrânea.

² Jornalista e Assessor de Imprensa do Centro de Excelência em Turismo da UnB.

A Idade Média foi marcada pela força da igreja e a gastronomia seguiu a mesma linha. Freixas e Chaves (2013) contam:

No começo da Idade Média, na Europa, a alimentação era rústica e sem luxo, apenas nos mosteiros se concentrava a cultura. Depois do desenvolvimento das cidades e do comércio com o Oriente, renasce uma refinada gastronomia (FREIXAS; CHAVES, 2013, p. 55).

A culinária era baseada em vinhos, pães e também na cozinha romana. Carvalho (2010) explica:

Os monges simplificaram a preparação dos alimentos e enriqueceram a qualidade dos produtos. Havia um abuso muito grande em especiarias, como pimentas, noz moscada, gengibre e outros. A doçaria medieval se desenvolveu nessa época nos conventos e reapareceram, no século XIV, os primeiros livros de cozinha. Apesar de a Europa ser constituída, nesse período, por feudos, importantes civilizações, como a árabe e a bizantina, estavam em franco desenvolvimento e exerceram forte influência na Europa medieval, inclusive na gastronomia (CARVALHO, 2010).

A Idade Moderna foi a época das grandes inovações e do período do Renascimento, caracterizado pela grande ebulição nas artes, na literatura, na ciência e na gastronomia, além da descoberta de novas sensações. A Itália passou a ser o “símbolo de refinamento do mundo ocidental, graças à influência dos bizantinos” (FREIXAS; CHAVES, 2013, p.78). Nessa época, surgem as primeiras cartilhas de boas maneiras e inicia-se a conduta ligada à etiqueta. Com o fortalecimento da monarquia absolutista, começou-se a delinear um perfil de preferências em determinadas regiões, como o uso do azeite de oliva na costa mediterrânea.

Com as grandes navegações, a aquisição de especiarias por parte dos europeus se tornou mais fácil, já que as buscavam direto da fonte. Nesse período, a América foi descoberta e intensos intercâmbios alimentares foram promovidos de tal forma que se incorporaram definitivamente à gastronomia dos povos.

A idade contemporânea foi onde a gastronomia entrou no caminho do aperfeiçoamento. Freixas e Chaves (2013) explicam:

Foi no século XIX que o restaurante se tornou a instituição mais importante da gastronomia. [...] Com regras bem definidas, profissionalizou-se o trabalho no restaurante e o setor da restauração começou a se organizar, definindo bem as funções do *chef* e de todos os

outros cargos constantes dos estabelecimentos que serviam alimentos de boa qualidade (FREIXAS; CHAVES, 2013, p.121).

Foi nessa época que os menus começaram a invadir os restaurantes da Europa, cada vez mais luxuosos e artísticos, com o intuito de informar aos clientes o que havia para comer e beber. Esse foi o marco que fez nascer a cozinha burguesa, que misturava os aromas do campo com a elegância da alta gastronomia, combinando a gastronomia da terra com a gastronomia de laboratório.

No século XX o ritmo de vida mudou nas cidades. Tanto nos restaurantes quanto em casa havia a necessidade de refeições mais simples e rápidas. Além disso, as pessoas não almoçavam mais em casa. Nesse cenário, “surgiram os movimentos americanos chamados de *fast-food* e *self-service*” (FREIXAS; CHAVES, 2013, p. 151).

A história da gastronomia no Brasil começa a ser contada a partir do momento em que os portugueses chegam ao país e passam a ter os primeiros contatos com os índios. Estes tinham sua própria culinária, totalmente diferente do que os portugueses conheciam. A mandioca era a base da alimentação indígena. A farinha, por exemplo, era totalmente indispensável na culinária indígena. Conheciam também o milho, o feijão, a fava, a batata-doce, a abóbora e o amendoim. O índio no Brasil de 1500, assim como o homem pré-histórico, não tinha uma hora exata para comer, diferente dos europeus. Eles preferiam o alimento assado ou tostado ao cozido.

A colonização do Brasil culminou com o nascimento da cozinha brasileira, resultante da mistura de três povos: os portugueses, os africanos e os indígenas. “O Brasil não seria o mesmo sem a riquíssima herança cultural trazida pelos quase 4,5 milhões de africanos [...]” (FREIXAS; CHAVES, 2013, p. 174).

A gastronomia brasileira começa a se consolidar a partir do século XVII, com a implementação dos engenhos para a produção da cana-de-açúcar no Nordeste. Após a independência do Brasil de Portugal, a cozinha brasileira se afirmou. A culinária italiana teve muita influência na culinária brasileira devido a grande entrada de italianos no período do café. As tradições milenares do Japão e a elaborada gastronomia foram primorosas contribuições para a cultura brasileira.

Além dos italianos e japoneses, mais 68 povos fizeram parte da cultura brasileira, transformando o Brasil, cultural e gastronomicamente, no que ele é hoje. De acordo com Freixas e Chaves (2013):

A culinária brasileira é o resultado de miscigenações e tem como culturas principais a indígena, a africana e a portuguesa. Ao longo do tempo, somaram-se a esses povos muitos outros que aqui se fixaram, como europeus e asiáticos, fazendo do Brasil um grande caldeirão de influências (FREIXAS; CHAVES, 2013, p. 231).

2. História da Televisão

2.1 Surgimento da Televisão

A história do surgimento da televisão é longa e fruto de trabalho de diversos estudos. Os primeiros indícios surgiram na Suécia, em 1817, quando o Barão Berzelius, um dos principais cientistas da química moderna, conseguiu isolar o selênio, elemento fotossensível essencial para todo o estudo envolto na produção de um tubo de imagem de uma câmera de TV.

Em 1884 o alemão Paul Nipkow patenteou o primeiro equipamento de televisão capaz de funcionar à base de transmissão de imagens em movimento por meio de fio condutor, denominado de disco de Nipkow. Este foi um fato marcante, pois a sua invenção, depois de aperfeiçoada, veio a ser mais tarde aplicada em transmissões regulares na Inglaterra e nos Estados Unidos (SAMPAIO, 1984, p. 187).

Em 1911, o escocês Campbell Swinton apresentou na Sociedade de Roentgen, de Londres, os detalhes de um equipamento de televisão utilizando apenas meios eletrônicos na exploração e varredura da imagem no aparelho de tomada da imagem para servir o transmissor e usando o mesmo procedimento, em ordem inversa, na recepção da imagem. Sampaio (1984) afirma que o invento de Swinton era brilhante, mas que os resultados práticos de transmissão da imagem não superaram de forma alguma os obtidos com o processo do disco de Nipkow.

Os inventores agora precisavam obter o aperfeiçoamento do processo eletrônico de transmissão da imagem e foi assim que Wladimir Zorikin, russo naturalizado norte-americano, produziu e testou o seu invento do iconoscópio (tubo de raios catódicos usado em televisão e que converte imagens em sequências de sinais elétricos), patenteado em 1925. Em 1929, apresentou o primeiro sistema prático de TV completamente eletrônico.

Porém, a televisão só foi capaz de apresentar imagens mais nítidas nos receptores depois que as câmeras passaram a ser dotadas dos tubos *orticon* e *vidicon*. Sampaio (1984) explica:

O tubo orticon, muitíssimo mais sensível que o inconoscópio, foi patenteado por um trio de inventores norte-americanos: Rose, Wimer e Law [...]. O tubo vidicon também muito contribuiu na prática da televisão; é um tubo menor, com menor sensibilidade, exigindo portanto mais luz nos locais de tomadas; ajusta-se melhor em câmaras portáteis para reportagens externas à luz do sol e possibilitam, nas tomadas, ângulos de visão inferiores aos obtidos com câmaras orticon. [...] As câmaras orticon e vidicon foram por muitos anos utilizadas isoladamente no período da TV em preto e branco, sob a dependência apenas da intensidade de luz nos ambientes televisionados (SAMPAIO, 1984, p. 191).

Em 1932, começou nos Estados Unidos a industrialização de transmissões e receptores de TV. Em maio de 1936, a transmissão feita na Inglaterra da coroação do Rei Jorge VI consolidou o prestígio da televisão inglesa. Na ocasião, registrou-se uma audiência calculada em 50.000 telespectadores. Os alemães também estavam envolvidos em demonstrações de um circuito fechado de TV, as quais se fizeram em diversos países, inclusive no Brasil.

Tais esforços foram “desacelerados ou interrompidos pela Segunda Guerra Mundial, em que os países em luta procuraram desenvolver a radioemissão para inúmeros fins militares” (SAMPAIO, 1984, p. 193).

2.2 A Televisão no Brasil

Os primórdios da televisão brasileira surgiram dos esforços do empresário e barão da mídia, Assis Chateaubriand, e de sua equipe. Após a fase de preparo e instalações conturbada, dia 18 de setembro de 1950 surgia, na capital de São Paulo, a Televisão Tupi Difusora. Nas palavras de José de Almeida Castro, antigo integrante da Associação Brasileira de Emissoras de Rádio e Televisão (ABERT):

O Brasil teve a honra de ser o primeiro país da América Latina a ter televisão em caráter regular. Sua primeira estação foi adquirida quando os norte-americanos ainda praticamente anunciavam a exploração da tevê. Iniciativa do jornalista Assis Chateaubriand, sendo o primeiro sinal oficial de televisão do nosso país retransmitido da torre instalada no edifício Banco do Estado de São Paulo pela TV Tupi Difusora, à época canal 3, em 18 de setembro de 1950. Seguiu-se outra emissora ‘Associada’, a TV Tupi, canal 6 do Rio de Janeiro [...] (que) iniciou emissões regulares de programas a 20 de janeiro de 1951, depois de alguns meses de experiência (SAMPAIO, 1984, p. 199-200).

A televisão em cores foi objeto de acurados e lentos estudos por parte dos físicos e inventores. Foi um processo demorado, pois existiam vários aspectos a serem considerados e vários pontos essenciais pendentes. Sampaio faz um pequeno panorama:

Zworikin patenteou em 1925 um sistema da TV [em] cores. Em 1928, J. L. Baird fez testes satisfatórios de transmissão a cores na Inglaterra. Em 1938 o francês Georg Valensi patenteou o sistema, no qual as partículas coloridas componentes da imagem total são transmitidas por meio de impulsos elétricos correspondentes, sucessivamente, em sequência, e não em paralelo com o sistema norte-americano NTSC. O sistema Valensi foi depois bastante aperfeiçoado e adotado pela televisão francesa: o sistema SECAM.

Depois de tecnicamente resolvidos os pontos essenciais da televisão a cores, um deles perdurou: o sistema a adotar na transmissão da TV [em] cores (SAMPAIO, 1984, p. 245).

A TV Excelsior foi a primeira emissora no país a tentar transmitir em cores, utilizando o sistema norte-americano NTSC, produzindo, em 1962, o programa *Moacyr Franco Show*. A tecnologia seria usada pela TV Tupi em 1964, quando passou a transmitir em cores, aos sábados, o seriado norte-americano *Bonanza*. No mesmo ano, também a TV Record fez experimentações em cores, sempre a utilizar o sistema NTSC. A programação colorida era inexistente, sendo vista apenas por abonados senhores que traziam os aparelhos do estrangeiro.

Aqueles que estudaram o sistema a ser escolhido para o Brasil quanto à televisão a cores excluíram a possibilidade de adotar o sistema NTSC, por notarem, a tempo, falta de completa estabilidade na cor. O Conselho Nacional de Telecomunicações fez publicar, em março de 1967, a resolução de nº 20 que decidia que o sistema a ser adotado no Brasil seria o sistema NTSC/PAL, por ser compatível com o sistema acromático padrão NTSC e cujas características constam no NTC-29. Desta forma, os receptores continuaram funcionando para captar as emissoras de TV a cor, apesar de serem à base do preto e branco.

Em 1970, a Embratel reuniu convidados na sua sede no Rio de Janeiro, no Edifício Itália, em São Paulo, e, em Brasília, para transmitir em cores, o Mundial de Futebol de 1970, realizado no México. Era uma transmissão experimental; o sinal recebido em NTSC era convertido em PAL-M, captados pelos aparelhos instalados nas três cidades. Poucos

assistiram à transmissão colorida da Copa do Mundo de 1970, pois os aparelhos eram praticamente inexistentes no Brasil.

Somente em 1971, as emissoras decidiram investir na tecnologia em cores, quando o governo militar decretou uma lei que determinava a transmissão de uma porcentagem mínima de programas coloridos. A emissora que não obedecesse, teria a concessão cancelada. Sem alternativa, foi criado o sistema oficial que geraria imagens em cores, o PAL-M, sendo o padrão M vindo do sistema NTSC, mesclado com o PAL da Europa, criando assim, um sistema próprio. Assim, a tevê em cores no Brasil foi lançada em março de 1972 com a transmissão da Festa da Uva em Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul.

A televisão em cores foi introduzida de maneira gradativa e crescente. De começo, as programações coloridas eram poucas e curtas por diversos motivos, tais como poucos telespectadores detinham receptores a cor, por isso as programações eram em número reduzido; e, por motivos econômicos, as emissoras de preto e branco somente aos poucos foram substituindo seus equipamentos pelos adequados ao sistema colorido.

A mudança por parte das estações de TV, embora lenta, chegou a ser completa a partir de 1977, enquanto que a adesão de telespectadores ao novo sistema em cores levou muito mais tempo. Ainda na década de 1980, encontravam-se aparelhos de televisores em preto e branco à venda nas lojas brasileiras de eletrodomésticos. Isso se dava porque “o preço de receptores para o preto e branco [era] bem menor que [para] o colorido, favorecendo a sua compra por parte das classes menos favorecidas, e sobretudo porque o sistema PAL permitia o seu uso sem nenhum prejuízo para a recepção” (SAMPAIO, 1984, p. 248).

A televisão por assinatura - serviços de televisão baseados em assinatura - surgiu na década de 1940 nos Estados Unidos e oficialmente em 1989 no Brasil. Inicialmente, tinha o objetivo de levar sinais da TV aberta a pequenas comunidades que não os recebiam com qualidade. Em 1991, grandes grupos de comunicação ingressaram no setor, investindo em novas tecnologias. A Globosat foi a primeira programadora a atuar no Brasil criando quatro canais: o GNT, o *Top Sports*, o *Multishow* e o *Telecine*. O grupo Abril criou a TVA e outros grupos importantes, como a RBS e o Grupo Algar, ingressaram no mercado logo em seguida.

Mesmo assim, até meados da década passada, a tevê por assinatura no Brasil ainda era incipiente. O custo da mensalidade era elevado e a oferta dos serviços atingia número

reduzido de cidades. O novo tipo de televisão podia ser considerado um privilégio. Em 1994, havia apenas 400 mil domicílios assinantes, mas em 2001 já se registravam 3,5 milhões, o que corresponde a um crescimento de 750% em seis anos³. Hoje, este número já ultrapassou os 19 milhões de domicílios. Em termos de densidade, a TV por Assinatura no Brasil atinge cerca de 30% dos domicílios com televisão no país⁴.

3. A evolução da culinária na Televisão Brasileira

Para entender melhor o papel dos programas que possuem a culinária em sua base – seja ela o tema principal ou secundário – a partir da técnica de mapeamento, levantou-se dados a respeito de todos os programas de culinária ou que possuíam quadros sobre culinária que já passaram ou passam na televisão brasileira, seja em canais abertos ou fechados. Para tal, e considerando a intenção do documentário, somente programas de produção nacional foram considerados durante a análise. Nos próximos itens, divididos em tevê aberta e tevê por assinatura, há o panorama de todos os programas encontrados, em ordem crescente de estreia.

3.1 Tevê aberta

Após sete anos da inauguração da televisão no Brasil, em 1957 surge o primeiro indício da culinária na televisão brasileira. Estreia na TV Tupi o programa feminino *Boa tarde Cássio Muniz*, comandado pela carioca Edna Savaget e com um quadro destinado a receitas. No ano seguinte, surge o *Revista Feminina*, programa de variedades feminino apresentado por Maria Thereza Gregori. O programa, que tratava de temas como beleza, moda, noticiário, pediatria e geriatria, possuía um quadro de culinária no qual a cozinheira Ofélia Anunciato ensinava receitas práticas na cozinha. Foi exibido por treze anos, na TV Tupi⁵. Maria Thereza Gregori foi contratada pela TV Bandeirantes em 1973 e o *Revista Feminina* ressurgiu, ficando no ar até 1983.

Em 1959, a TV Paulista, inaugurada em 1952, lançou o programa feminino *Clube do Lar*, apresentado por Regina Macedo e produzido por Heloísa Castellar. O programa,

³ Fonte: Associação Brasileira de Televisão por Assinatura - ABTA. Disponível em <<http://www.abta.org.br>>

⁴ Fonte: Agência Nacional de Telecomunicações – ANATEL. Disponível em <http://ftp.anatel.gov.br/dados/Acessos/TV_por_Assinatura>

⁵ Informações disponíveis em <http://www.terra.com.br/istoegente/62/reportagem/rep_maria_gregori.htm>

exibido de segunda à sexta-feira, das 15h às 18h, tratava de culinária, trazia indicações de livros, filmes e peças teatrais, fornecia cursos de artesanato e ainda entrevistas com famosos⁶.

A TV Globo foi ao ar em 26 de abril 1965⁷ e o primeiro programa da emissora a apresentar quadros de culinária foi o programa feminino *Sempre Mulher*, lançado no dia da inauguração. A exibição do programa ocorria de segunda a sexta-feira das 14h às 14h30min. O programa foi criado pela jornalista Edna Savaget e era apresentado por Célia Biar. Savaget apresentava alguns quadros especiais como o *Na Estante* e *Livros Novos* e, ainda, comandava entrevistas com autoridades municipais e especialistas de várias áreas, repassando aos entrevistados críticas e sugestões dos telespectadores. Baseado em prestação de serviços e organizado em quadros e pequenas reportagens, *Sempre Mulher* abordava vários assuntos como culinária, economia doméstica, saúde, beleza, moda e cultura. Sua última exibição foi em 27 de agosto de 1965.⁸

A Cozinha Maravilhosa da Ofélia, apresentado por Ofélia Ramos Anunciato, foi sucesso de público durante 30 anos. Pioneira em cozinhar na TV com receitas do tipo trivial variado, a culinária foi uma das figuras mais marcantes da televisão brasileira. O programa teve a sua estreia em 1968, na TV Bandeirantes de São Paulo, um ano após a inauguração da emissora. Prosseguiu o trabalho que ela e sua equipe iniciaram ainda na TV Tupi quando faziam parte do programa *Revista Feminina*. Uma característica do programa, que até então pouco se via, era o *merchandising*. A partir dele, Ofélia aumentava seu rendimento e, ao longo do preparo das receitas, casualmente, elogiava determinado produto ou utilizava uma marca de panelas em especial, em troca de vantajosos contratos comerciais.⁹

De acordo com Maia (2011), em 1973, estreia na TV Tupi o programa *Zeloni - Forno e Fogão*, apresentado pelo ator Otelo Zeloni e a sua esposa, Glória Stefanini. No programa, Zeloni demonstrava seus dotes culinários através da execução de pratos italianos. Gomes (2013) reitera que este foi o primeiro programa de culinária da TV brasileira a ser protagonizado por um homem, além de se instituir os comerciais ao vivo.

⁶ Informações disponíveis em < http://www.centrocultural.sp.gov.br/tvano50/paulista_2.htm>

⁷ Informações disponíveis em < <http://www.tudosobretv.com.br/histortv/tv60.htm>>

⁸ Informações disponíveis em < <http://memoriaglobo.globo.com/programas/entretenimento/auditorio-e-variedades/sempre-mulher/formato.htm>>

⁹ Informações disponíveis em < <http://www.malagueta.comunicacao.com.br/noticia/a-culinaria-na-tv/>>

Em 1980, o programa *Mulheres* entra no ar pela emissora Gazeta, fundada em 1970. Foi comandado durante mais de dezesseis anos por Ione Borges e Claudete Troiano. Atualmente, a atração apresenta quadros sobre comportamento, esoterismo, saúde, beleza, moda e humor, além de contar com a participação da carismática Mamma Bruschetta, que traz as novidades do mundo dos famosos. O programa apresenta o quadro culinário com *chefs* convidados que a cada edição ensinam uma receita fácil e prática de se fazer em casa¹⁰.

Observa-se até aqui que a culinária era o carro-chefe dos programas femininos que foram grande sucesso na tevê. Como é possível perceber pelos formatos da maioria dos programas e pelos temas abordados, os “programas femininos, até então, eram direcionados à dona de casa” (GOMES, 2013, p. 22). O primeiro programa que se auto classificou como tendo como público-alvo a mulher moderna foi o *TV Mulher*, estreado em 1980 pela TV Globo. Como os anteriores, tinha formato de variedades, porém com cunho jornalístico. Dentre os vários temas abordados destacava-se a moda, direitos femininos e comportamento sexual. Possuía uma seção de culinária denominada *Panela no Fogo* e era apresentada por Marilu Torres Travesso¹¹.

Na década de 1990, as principais aparições da gastronomia na televisão eram por meio de alguns programas femininos reformulados que tinham o apelo central na culinária. A TV Record, fundada em 1953¹², somente em 1991 cria seu primeiro programa de variedades com um quadro destinado a culinária, o *Note e Anote*, com a apresentação de atividades típicas do ambiente doméstico, como culinária e artesanato. Em 1993 Ana Maria Braga foi convidada pela emissora para dirigir o programa, onde ficou até 1999. Em 1997, ela criou o personagem para participar do programa, o Louro José¹³. Após a demissão de Ana Maria, *Note e Anote* passou a ser apresentado por Kátia Fonseca e depois por Claudete Troiano, até que parou de ser transmitido, em 2005.

No ano de 1995, a TV COM – canal de TV do Grupo RBS, com transmissão UHF para a região metropolitana do Estado do Rio Grande do Sul, inaugurada no mesmo ano - passou a exibir o quadro *Anonymus Gourmet*, apresentado pelo advogado e gourmet José Antônio Pinheiro Machado. Depois, o quadro passou a fazer parte do *Jornal do*

¹⁰ Informações disponíveis em < <http://www.tvgazeta.com.br/mulheres/sobre/>>

¹¹ Informações disponíveis em < <http://memoriaglobo.globo.com/programas/entretenimento/auditorio-e-variedades/tv-mulher/formato.htm>>

¹² Informações disponíveis em <<http://rederecord.r7.com/historia/>>

¹³ Informações disponíveis em <<http://memoriaglobo.globo.com/perfis/talentos/ana-maria-braga/trajetoria.htm>>

Almoço, um dos programas mais antigos da RBS. Em 2003, o *Anonymus Gourmet* virou um programa de cerca de 20 minutos de produção, veiculado aos sábados, dentro do programa *TV Globinho*¹⁴. Atualmente, a atração passa no SBT do Rio Grande do Sul, aos sábados¹⁵.

Em 18 de outubro de 1999, a TV Globo lançou o *Mais Você*, programa de variedades voltado para o público feminino e apresentado por Ana Maria Braga e seu papagaio, o Louro José, controlado pelo ator Tom Veiga. A atração aborda temas como moda, culinária, comportamento, saúde, música e variedades. Um dos quadros de maior destaque do programa é o de culinária. As receitas são preparadas por *chefs*, artistas ou pela própria apresentadora, diariamente, na cozinha do cenário. A equipe do programa é encarregada de pesquisar essas dicas culinárias, que são selecionadas, em seguida, pela própria Ana Maria Braga¹⁶.

A partir da virada do século, a culinária na televisão brasileira começou a se expandir, por meio de quadros em programas com formato de revista eletrônica. Seu espaço foi se consolidando aos poucos, e outro programa dedicado exclusivamente à gastronomia foi produzido, pela TV Gazeta em 2000. De nome *TV Culinária*, o programa foi apresentado por Palmirinha Onofre desde o seu início até sexta-feira, dia 27 de agosto de 2010, e deixou de existir em 2011.

Em 2004, a TV Record exibe em sua programação o *Tudo a Ver*¹⁷, com formato de revista eletrônica, misturando jornalismo e entretenimento. No quadro de culinária, *chefs*, *sweet designers* e convidados apresentavam suas receitas de acordo com o tema do dia. No mesmo ano, a TV Gazeta incluiu em sua grade o programa *Todo Seu*. No ar até os dias atuais, a atração é apresentada por Ronnie Von e o conteúdo mescla informação e entretenimento. As pautas são diversas, variando entre comportamento, gastronomia, moda, saúde e novidades dos bastidores da tevê, além de exibir entrevistas com convidados especiais e um quadro musical com artistas em destaque na música¹⁸.

No ano seguinte, a TV Record lançou o programa de variedades *Hoje em Dia*, abordando notícias, culinária, prestação de serviços, entretenimento, saúde, decoração,

¹⁴ Informações disponíveis em <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/noticia/a-culinaria-na-tv/>>

¹⁵ Informações disponíveis em <<http://www.sbt.com.br/tv/portoalegre/anonymusgourmet/programa/sobre/>>

¹⁶ Informações disponíveis em <<http://memoriaglobo.globo.com/programas/entretenimento/auditorio-e-variedades/mais-voce/formato.htm>>

¹⁷ Informações disponíveis em <<http://rederecord.r7.com/historia/>>

¹⁸ Informações disponíveis em <<http://www.tvgazeta.com.br/todoseu/sobre/>>

economia doméstica, direito e cidadania. Atualmente, a atração é dirigida pelo grupo de apresentadores Ana Hickmann, César Filho e Renata Alves¹⁹. No mesmo ano, a TV Bandeirantes criou o *Dia Dia*, que já possuiu vários formatos e atualmente é programa de variedades feminino em formato de revista eletrônica apresentado por Daniel Bork, com um quadro dedicado a receitas culinárias²⁰.

A TV Globo lançou, em 2006, o programa *Estrelas*²¹ com a apresentadora Angélica, que exhibe entrevistas com pessoas famosas e é dividido em três blocos. Geralmente no primeiro há uma entrevista/perfil com um ator/atriz, cantor/cantora, apresentador/apresentadora. No segundo bloco, muitas vezes o programa é dedicado à culinária, onde os *chefs* são os convidados. Já no terceiro bloco é exibido o quadro "*Estrela da Estrela*", onde a celebridade apresenta a sua "estrela" ao público. No mesmo ano, a RIT TV, que surgiu em 1999, lança no ar o primeiro programa voltado para a gastronomia, o *Hmmm! Saboroso!*. Apresentado pela culinária Isabel de Carvalho, a atração, além de ensinar receitas, dá dicas de como aumentar a renda familiar através da comercialização de tais receitas²².

A partir de 2008, novos formatos de programas de gastronomia começaram a aparecer na televisão brasileira, mesmo que timidamente. O programa *Mais Você* inova na apresentação do quadro *Super Chef*, o primeiro *reality show* de culinária da tevê brasileira. Com edições anuais, o programa consiste em uma competição entre os *chefs* selecionados previamente. O vencedor concorre a R\$ 50 mil reais e ao chapéu de *chef*. Durante a competição, os integrantes ficam imersos em um curso intensivo e têm aulas de aperfeiçoamento com grandes nomes da gastronomia brasileira. O *reality* teve mais duas edições em 2009 e em 2011. A partir da sua quarta edição, em 2012, o programa foi batizado de *Super Chef Celebidades* e apresentou uma versão especial, tendo como participantes personalidades do meio artístico. Após essa reestruturação, o programa contou com edições em 2013, 2014 e 2015²³.

¹⁹ Informações disponíveis em <<http://entretenimento.r7.com/hoje-em-dia/saiba-mais-sobre-o-programa-hoje-em-dia-30102015>>

²⁰ Informações disponíveis em <<http://www.band.uol.com.br/tv/programas.asp>>

²¹ Informações disponíveis em <<http://memoriaglobo.globo.com/programas/entretenimento/auditorio-e-variedades/estrelas.htm>>

²² Informações disponíveis em <<http://www.rittv.com.br/programas/56>>

²³ Informações disponíveis em <<http://memoriaglobo.globo.com/programas/entretenimento/auditorio-e-variedades/mais-voce/super-chef.htm>>

Em 2010, a TV Gazeta passa a exibir o *Você Bonita*²⁴, programa que mostra as principais tendências nas áreas de beleza e bem-estar, sob o ponto de vista de profissionais da saúde; culinaristas; professoras de dança; *personal trainers*, blogueiras e telespectadoras. A atração é apresentado por Carol Minhoto.

Um novo quadro estreou no programa *Mais Você* em 2012, de nome *Jogo de Panelas*²⁵. Atualmente com 10 edições, o *reality show* é realizado durante uma semana. Formado por cinco pessoas anônimas, a competição consiste em preparar um jantar que será avaliado pela própria apresentadora e pelos outros competidores, levando em consideração a entrada, o prato principal, a sobremesa e a apresentação. No mesmo ano, estreou um novo quadro no *Fantástico*, o *Mago da Cozinha*²⁶. Nele, o *chef* carioca Felipe Bronze apresentava pratos inusitados e mostrava o seu estilo de cozinhar, denominado “cozinha molecular”.

O ano de 2014 foi marcante para a televisão brasileira, pois foi o ano em que o investimento em programas de *reality show* de culinária cresceu consideravelmente. De acordo com o webjornal *Diário de Santa Maria*,

Se antes a culinária era tratada como coadjuvante, sendo tema de quadros específicos dentro de programas como o *Mais Você*, comandado pela apresentadora Ana Maria Braga, agora, ela abocanha sua fatia no mercado televisivo brasileiro²⁷.

Nessa lógica, além da edição do quadro *Super Chef Celebidades*, estreia pela Bandeirantes o programa *MasterChef Brasil*. Apresentado pela jornalista Ana Paula Padrão, o programa tem como objetivo transformar um cozinheiro amador em um *chef* profissional. Dividido em 17 episódios, Erick Jacquin, Henrique Fogaça e Paola Carosella, grandes nomes da gastronomia, são os jurados responsáveis pela avaliação dos pratos preparados pelos 16 candidatos selecionados para a competição²⁸.

²⁴ Informações disponíveis em <<http://www.areavip.com.br/noticias/tv-gazeta-anuncia-estreia-de-tres-programas-em-outubro.html>>

²⁵ Informações disponíveis em <<http://memoriaglobo.globo.com/programas/entretenimento/auditorio-e-variedades/mais-voce/jogo-de-panelas.htm>>

²⁶ Informações disponíveis em <<http://fantastico.globo.com/Jornalismo/FANT/0,,MUL1681386-15605,00->

[O+MAGO+DA+COZINHA+ESTREIA+COM+A+RECEITA+DO+PATO+NO+TUCUPI.html](http://fantastico.globo.com/Jornalismo/FANT/0,,MUL1681386-15605,00-O+MAGO+DA+COZINHA+ESTREIA+COM+A+RECEITA+DO+PATO+NO+TUCUPI.html)>

²⁷ Comentário da matéria do jornal *Diário de Santa Maria*, disponível em <<http://diariodesantamaria.clicrbs.com.br/rs/cultura-e-lazer/noticia/2014/11/reality-shows-de-culinaria-sao-nova-onda-na-televisao-brasileira-4644421.html>>

²⁸ Informações disponíveis em <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2015/masterchef.asp>>

Vislumbrando o mercado que se abria para *reality shows* de gastronomia, o SBT lança, no mês seguinte, o *Cozinha Sob Pressão*, versão brasileira do sucesso internacional *Hell's Kitchen*. No programa, 16 profissionais precisam se esforçar diariamente na cozinha de um restaurante e encarar a personalidade forte do *chef* Carlos Bertolazzi²⁹. No mesmo ano, em Santa Catarina, a filial da Record, RIC TV, cria novo quadro no programa *Mais Ver*, denominado *Chef Mais Ver*³⁰. Dividido em poucos episódios, cada *chef* competia entre si no desafio de elaborar prato do dia, que poderia ser dos mais diversos tipos de gastronomia, em busca de ganhar o *reality*.

Em 2015, até agora, houve a estreia de três novos programas, todos no estilo *reality show*: *Bake off Brasil – Mão na Massa*, batalha de confeitores amadores produzido pelo SBT³¹; *Batalha dos Confeitores – Brasil*, produzido pela Record e comandado por Buddy Valastro com o objetivo de escolher o confeiteiro que irá comandar a primeira filial da Carlo's Bakery no Brasil³²; e *MasterChef Júnior*, versão mirim do programa *MasterChef*, produzido pela Bandeirantes³³.

De cunho regional – Distrito Federal e entorno – três programas que abordam a gastronomia apareceram na televisão aberta. O primeiro foi o *Temperando a Vida*, exibido pela TV Bandeirantes em 2005 e apresentado por Ana Toscano, renomada *chef* de Brasília³⁴. O programa tinha como objetivo apresentar receitas gostosas e práticas para o dia-a-dia, e ficou no ar durante 7 anos. Em 2012, a deputada federal Íris de Araújo lançou seu próprio programa de culinária pela TV Record de Goiânia. Apresentado pela mesma, o programa trazia convidados especiais para preparar diversos pratos, e foi exibido até 2014.

O SBT também investiu em programação regional e lançou o *+Brasília*³⁵, programa de variedades que entrou no ar em 2014. No quadro de culinária, de nome *Além do Pão com Ovo*, a brasiliense Mônica Nóbrega apresenta juntamente com o *chef* convidado pratos mais elaborados para o dia-a-dia.

²⁹ Informações disponíveis em <<http://www.sbt.com.br/cozinhasobpressao/sobre/>>

³⁰ Informações disponíveis em <<http://ricmais.com.br/sc/tag/chef-ver-mais/>>

³¹ Informações disponíveis em <<http://www.sbt.com.br/bakeoffbrasil/programa/sobre/>>

³² Informações disponíveis em <<http://entretenimento.r7.com/batalha-dos-confeitores/batalha-dos-confeitores-brasil-29102015>>

³³ Informações disponíveis em <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/junior/2015/masterchef.asp>>

³⁴ Informações disponíveis em <<http://ricmais.com.br/sc/tag/chef-ver-mais/>>

³⁵ Informações disponíveis em <<http://www.sbt.com.br/tv/brasil/maisbrasil/>>

3.2 Tevê por assinatura

Na televisão por assinatura, o GNT foi pioneiro em apresentar novo formato de programas culinários. Em abril de 1996, entrou na grade de programação o *Alternativa Saúde* com Patrícia Travassos³⁶. A temática da alimentação saudável em harmonia com a natureza e a espiritualidade ganhou audiência na televisão fechada.

A primeira produção nacional sobre culinária feita pelo GNT foi o *Diário de Olivier*, protagonizado pelo *chef* Olivier Anquier em 1999³⁷. O programa, com formato de documentário, traz o apresentador conhecendo vários pratos e ingredientes do Brasil e posteriormente do mundo e, em seguida, em sua cozinha, apresenta receitas com o ingrediente do dia. Em junho de 2002, o GNT lançou a série *Reserva Especial* com seis programas sobre as principais regiões vinícolas da França, apresentado pelo jornalista Renato Machado³⁸.

Em 2003, o canal passou por uma reformulação para adequar-se ao público feminino. A partir desse ponto, a culinária tornou-se um foco presente na programação e mais tarde as produções nacionais sobre o tema viriam a ser o carro-chefe do GNT. No mesmo ano da reformulação, estreou o *Armazém 41*, conjunto de quadros sobre temas diversos, no qual a *chef* Flávia Quaresma apresentou o *Adivinha o que tem para o jantar?*³⁹.

O sucesso do quadro rendeu à *chef* o programa *Mesa Pra Dois*, em parceria com Alex Atala, em 2004. De acordo com Almeida (2006),

No Mesa pra Dois, a culinária Flávia Quaresma viaja todo o território brasileiro em busca de pratos, especiarias e ingredientes típicos de cada região. Deste modo, Flávia mostra para o telespectador não só a comida, mas também a cultura presente nessas localidades. Já Alex Atala, apresenta o programa numa cozinha montada em estúdio, onde prepara pratos elaborados a partir de ingredientes apresentados na rua por Flávia Quaresma (ALMEIDA, 2006, p.6)

Com a saída de Flávia do *Armazém 41*, quem assumiu foi o *chef* Claude Troisgros. Depois, o nome do quadro mudou para *Tá na época*, que passou a ser apresentado pelo *chef* Felipe Bronze, no ano de 2006.

³⁶ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/alternativa-saude/>>

³⁷ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/diario-do-olivier/sobre.html>>

³⁸ Informações disponíveis em <<http://www.diariodetrasmontes.com/noticias/complexa.php3?id=4029>>

³⁹ Informações disponíveis em <<http://diversao.terra.com.br/gente/noticias/0,,OI3521411-EI13419,00-Frederico+Lessa+estreia+programa+na+GNT.html>>

Em maio de 2005, o *chef* Claude e o jornalista Renato Machado apresentaram o programa *Menu Confiança*, com o desafio de harmonizar comida e bebida. Com a saída de Renato, a *sommelier* Deise Novakovsky assumiu a harmonização, em 2009, última temporada do programa.

Apenas no ano de 2007 outro canal também resolveu investir em um programa de culinária de produção própria: o Canal Brasil. A iniciativa deu origem ao *Larica Total*, série humorística que mostra as dificuldades enfrentadas pelas pessoas que não sabem cozinhar. Dois anos depois, em 2009, o canal americano *National Geographic Channel* começou a exibir o programa *O Guia*. Apresentado pelo crítico gastronômico Josimar Melo e de caráter documental, o jornalista visita países no intuito de mostrar roteiros gastronômicos.

Em 2010, a FOX começou a investir em produções nacionais de programas de culinária, o que gerou um grande aumento desse gênero na grade de programação do extinto canal Bem Simples, pertencente ao grupo. Nesse ano, estreou o programa *Homens Gourmet*⁴⁰, onde os quatro “homens gourmet” apresentavam pratos e truques práticos com cenas humorísticas. No mesmo ano, o *chef* Claude Troisgois estreou no GNT a atração “*Que Maravilha!*”. Atualmente, o programa apresenta a sua nova temporada, o *Que Maravilha! Chefinhos*⁴¹.

Ainda em 2010, o canal Bem Simples lançou o programa *Cozinha Caseira* com a participação de um grupo de jovens cozinheiras com o objetivo de ensinar receitas para a mulher moderna⁴². Desse ano em diante, outros canais começaram a investir também em atrações do gênero, mesmo que timidamente se comparado ao GNT e ao canal Bem Simples.

No ano seguinte, o canal Bem Simples inseriu em sua grade dois programas: *A Confeitaria*, onde um grupo de confeitheiros e padeiros ensinava suas técnicas e receitas⁴³, e o programa *Brasil no Prato*, apresentado pela *chef* Carla Pernambuco, que tem como objetivo mostrar que mesmo sem sair de casa é possível explorar outros locais e culturas através da comida, este estando no ar até os dias atuais⁴⁴.

⁴⁰ Informações disponíveis em <<http://www.foxplaybrasil.com.br/show/7364-homens-gourmet>>

⁴¹ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/que-marravilha/>>

⁴² Informações disponíveis em <<http://www.foxplaybrasil.com.br/show/7302-cozinha-caseira>>

⁴³ Informações disponíveis em <<http://www.foxplaybrasil.com.br/show/7269-a-confeitaria>>

⁴⁴ Informações disponíveis em <<http://www.foxplaybrasil.com.br/show/7293>>

A GNT produziu em 2012 o programa *Cozinha Prática com Rita Lobo*, em que a apresentadora mostrava receitas fáceis e práticas, ressaltando ao público que a cozinha caseira precisa ser resgatada e apreciada⁴⁵. Contratada pela FOX, Palmirinha Onofre ganhou um programa no Bem Simples chamado *Programa da Palmirinha*⁴⁶. A PlayTV também lançou em sua grade um programa culinário, porém com um formato que atingisse seu público alvo. *Miolos Fritos* é apresentado por dois rapazes que se consideram *nerds* e propõem várias receitas que agradem tal público, produzindo-as com doses intercaladas de humor⁴⁷.

Em 2013, a GNT incluiu em sua grade o programa *Tempero em Família*, apresentado pelo ator Rodrigo Hilbert, com foco em comida caseira⁴⁸. Nesse ano, começou a diversificar o estilo dos programas de culinária e lançou o seu primeiro *reality show* com foco em competição, o *Cozinheiros em Ação*⁴⁹, comandado por Olivier Anquier. O canal Bem Simples estreou o programa *Mini Chef*, em que a pré-adolescente Rebecca Chamma apresentava receitas fáceis com o objetivo de agradar tanto crianças como adultos⁵⁰.

O ano de 2014 foi marcado principalmente pelas novas produções da GNT: o *Comidinhas de Chef*, apresentado *chef* Felipe Bronze⁵¹; o *Receitas da Carolina*, apresentado pela atriz Carolina Ferraz que ensina receitas simples com ingredientes comuns⁵²; e o *Bela Cozinha*, apresentado por Bela Gil e com foco na culinária saudável⁵³. O canal *Discovery Home and Health* também incluiu um espaço em sua grade de programação para a culinária, e estreou o *Fome de Que?*, apresentado pela *chef* Neka Menna Barreto e com foco na culinária saudável e nos ingredientes brasileiros⁵⁴. Além do aumento de atrações com a temática, em janeiro o canal Bem Simples da FOX foi extinto e incorporado ao canal FOX Life, o que contribuiu para a estagnação das produções dos programas culinários por parte da empresa.

⁴⁵ Informações disponíveis em <<http://globosatplay.globo.com/gnt/cozinha-pratica-com-rita-lobo/>>

⁴⁶ Informações disponíveis em <<http://www.foxplaybrasil.com.br/show/7438-programa-da-palmirinha>>

⁴⁷ Informações disponíveis em <<http://www.miolosfritos.com.br/o-miolos-fritos/>>

⁴⁸ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/tempero-de-familia/sobre.html>>

⁴⁹ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/cozinheiros-em-acao/sobre.html>>

⁵⁰ Informações disponíveis em <<http://www.foxplaybrasil.com.br/show/11055-mini-chef>>

⁵¹ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/comidinhas-de-chef/sobre.html>>

⁵² Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/receitas-da-carolina/sobre.html>>

⁵³ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/bela-cozinha/sobre.html>>

⁵⁴ Informações disponíveis em <<http://discoverymulher.uol.com.br/culinaria/fome-de-que/>>

Em 2015, até agora, a GNT é quem possui mais produções no ramo da culinária. Três programas já foram lançados, todos *reality shows* voltados para competição: o primeiro *reality show* brasileiro envolvendo os chamados *food trucks* – pequenos caminhões adaptados que se transformam em restaurante nas ruas – de nome *Food Truck - a batalha*⁵⁵; o *Que seja Doce*, *reality show* de competição entre confeitadores, em que a cada episódio três competidores disputam o título de confeitador mais doce⁵⁶; e o *The Taste Brasil*, em que a degustação de cada prato pelos jurados ocorre às cegas, limitado a uma colher por prato⁵⁷. Além desses, o programa *Papo de Cozinha com Dri e Alê* estreou no *Discovery Home and Health*, apresentado por Adriane Galisteu e seu marido, Alexandre Iódice⁵⁸.

Também em 2015, na programação do canal *ChefTV*, canal brasileiro exclusivo de gastronomia que entrou no ar em 2011, entrou o primeiro programa de culinária totalmente vegetariano, de nome *VegetariRango*. Comandado pelo ator Flávio Giusti, a atração traz diversos pratos vegetarianos com boa dose de humor⁵⁹.

Esse breve histórico da culinária na tevê fechada fornece pistas sobre o nível de interesse nesse tipo de programação. Também é perceptível o grande crescimento desse tipo de produção e a variação em seus formatos. Em um intervalo de apenas cinco anos (2010 a 2015), 21 programas de culinária foram produzidos, ao passo de que anteriormente, em 13 anos, houve a produção de apenas 9 desses programas ou quadros.

Ao contrário dos canais abertos, em que vários programas que abordam a culinária têm as mulheres como público-alvo, a tevê fechada oferece um cardápio variado para jovens, homens e mulheres que compreendem a cozinha como novo espaço social. A tendência é que programas de culinária com apelo gastronômico ocupem cada vez mais a grade de programação à medida que a alimentação contemporânea está no centro das discussões atuais.

⁵⁵ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/food-truck-a-batalha/sobre.html>>

⁵⁶ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/que-seja-doce/sobre.html>>

⁵⁷ Informações disponíveis em <<http://gnt.globo.com/programas/the-taste-brasil/sobre.html>>

⁵⁸ Informações disponíveis em <<http://discoverymulher.uol.com.br/culinaria/papo-de-cozinha-com-dri-e-ale/papo-de-cozinha-com-dri-e-ale-sobre-a-serie/>>

⁵⁹ Informações disponíveis em <<https://vegetarirango.wordpress.com/o-programa/>>

Modo de Preparo

METODOLOGIA

Como produto final, optou-se pela produção de documentário de curta duração, adotando o modo expositivo que, de acordo com Nichols (2005), os fragmentos do mundo histórico são concatenados numa estrutura mais retórica e argumentativa. Nesse tipo de documentário, a perspectiva é dada pelo comentário feito em voz ‘off’ e as imagens limitam-se a confirmar a argumentação narrada.

O objetivo proposto e executado foi, através deste, compilar todas as informações disponíveis e responder o problema de pesquisa por meio do audiovisual. Para tal, a metodologia utilizada foi a pesquisa de campo. A escolha se baseou na explicação de Gil (2002) a respeito desse tipo de pesquisa:

Tipicamente, o estudo de campo focaliza uma comunidade, que não é necessariamente geográfica, já que pode ser uma comunidade de trabalho, de estudo, de lazer ou voltada para qualquer outra atividade humana. Basicamente, a pesquisa é desenvolvida por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorre no grupo. Esses procedimentos são geralmente conjugados com muitos outros, tais como a análise de documentos, filmagem e fotografias (GIL, 2002, p.53).

A pesquisa se dividiu nos seguintes passos:

- a. Levantamento de todos os programas gastronômicos que já passaram / passam na televisão brasileira;
- b. Estudo dos formatos dos programas escolhidos;
- c. Entrevista com o *chef* Claude Troisgois, do programa *Que Maravilha!*, e de seu produtor, Ric Ostrower, para averiguar o outro lado da relação;
- d. Entrevista com Frederico Lima e Soemir Paiva, dois personagens apaixonados pela culinária e que acompanham programas do gênero, para entender o que os atrai tanto.

Todas as entrevistas foram realizadas pessoalmente, de modo a captar gestos e expressões dos entrevistados e garantindo a qualidade da filmagem, dando, assim, mais profundidade ao material. Ao final de todo o levantamento de imagens, o material foi decupado e transformado em um documentário de aproximadamente 30 minutos.

O título do documentário escolhido foi “Culinária na tevê brasileira – uma receita que nunca perde o ponto”. As fontes utilizadas na edição foram:

- a) Bebas Neue, no título e nos textos;
- b) Coalhand Luke, no subtítulo; e
- c) Agency FB para as datas.

O programa utilizado para a decupagem, montagem e edição do produto foi o Adobe Premiere Pro CC, juntamente com o Adobe Illustrator CC, o Adobe Photoshop CC e After Effects CC. As animações foram feitas em um site que funciona como editor *online*, de nome *PowToon* e endereço www.powtoon.com.

O *off* do documentário foi gravado no estúdio de rádio da Faculdade de Comunicação. A voz utilizada é a do estudante de Educação Física e Jornalismo Pedro Paulo Ramos. Os sons de fundo, chamados *backgrounds*, foram retirados de um banco de dados *online* que disponibiliza áudios sem restrições de uso e direitos autorais, e os efeitos sonoros foram retirados dos canais do *YouTube SoundFX101* e *Free YouTube Stuff*. As músicas escolhidas para compor a trilha sonora foram:

- a) *Life of Riley*, por Kevin MacLeod;
- b) Chocolate, por Tim Maia;
- c) *Cheesecake*, por Louis Armstrong;
- d) Vatapá, interpretada por Gal Costa;
- e) *Funk* da Pamonha, por Rodney Dy;
- f) Quero um pedaço de pão, pelo grupo Larica dos *Mulekes*;
- g) Não é proibido, por Marisa Montenegro; e
- h) Comida, pelo grupo Titãs.

A escolha de cada música se deu baseado no momento-chave do progresso do documentário, para dar fluidez à narração. Optou-se, também, por músicas que tratassem sobre comida, para que se encaixassem com o tema do documentário, de forma a representa-lo bem. O formato final escolhido para renderização do projeto foi o HDV 1080p, na extensão .mp4.

Durante a edição do documentário, foi decidido que, devido ao teor explicativo e, também, à grande quantidade de informações, em certos momentos seriam utilizadas animações de texto, imagens e ícones, no intuito de quebrar a densidade do filme, tornando-o mais leve de ser “digerido”. Para tal e, também, levando em consideração a presença de logotipo próprio na abertura do mesmo, criou-se uma paleta de cores a ser utilizada. As cores escolhidas foram: creme, vermelho, laranja, amarelo-ouro, bordô, verde-folha, verde-abacate, marrom, cinza e verde-escuro. A escolha da paleta de cores se deu pelo intuito proposital de representar as cores de um prato de comida: verde para os vegetais, laranja para cenouras, vermelho para o tomate, etc. Há, também, o apelo psicológico: as cores amarelo e vermelho são constantemente utilizadas por grandes marcas de lanchonetes, por serem bem chamativas e, inclusive, por acreditar que estimulam a fome e o apetite

Por se tratar de um conteúdo que tem início nos anos 1957, a escassez de informação dos primeiros programas citados na narração do documentário, principalmente se tratando de vídeos e imagens, é grande. Por isso, poucas imagens foram encontradas em boa resolução para serem utilizadas. Para que estas ficassem mais interessantes visualmente, na tentativa de evitar a monotonia e, conseqüentemente, que a narração ficasse “pesada”, “sem vida”, ou até mesmo “chata”, optou-se por animá-las utilizando o *parallax effect*. Também conhecido como efeito paralaxe em português, consiste na técnica de mover imagens de fundo em uma velocidade mais lenta do que as imagens de primeiro plano, criando no nosso cérebro a ilusão de profundidade em planos 2D⁶⁰. A criação do efeito só foi possível com a ajuda do colega Kirk Douglas Guedes.

Procurou-se, também, sempre que possível, colocar todas as imagens e todas as vinhetas dos canais e dos programas utilizados referentes ao ano citado na narração. Assim, por exemplo, o documentário apresenta a primeira abertura do programa *Mais Você*, de 1999, e a vinheta utilizada da TV Globo é do mesmo período. Essa escolha foi feita para dar mais veracidade à narração e para realçar a ideia de linha do tempo dos programas de culinária da televisão brasileira.

⁶⁰ Informações disponíveis em <<http://www.uxdesign.blog.br/user-experience/a-imersao-do-efeito-parallax/>>

Molhos

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Certamente, a culinária na televisão brasileira está cada vez mais visível nos dias de hoje, e a análise desse fenômeno foi o objeto de estudo escolhido. Para isso, foi necessário um levantamento minucioso de todos os programas produzidos com o tema até hoje, dando à ele enfoque principal ou secundário. Tal levantamento permitiu valiosos dados e constatações que podem servir para futuras análises; e nada melhor do que o meio audiovisual para expor o descrito acima. Assim, optou-se pela produção de um documentário, ao invés de relatar o levantamento obtido em forma de monografia.

A princípio, devido ao caráter trabalhoso, esse projeto foi pensado e desenvolvido para ser feito em dupla. Porém, devido à falta de interesse por parte de alguns colegas de participar, optou-se, então, pelo desenvolvimento individual de tal projeto. Essa decisão trouxe consigo diversos desafios. O primeiro – e mais demorado – foi o levantamento dos mais de 50 programas existentes que se enquadravam nos termos da proposta. Foi preciso muita insistência para conseguir dados verídicos e imagens que representassem cada um, inclusive os mais antigos, para fazer frente ao documentário. Mesmo com o alto número de atrações analisadas, infelizmente outras ficaram de fora do levantamento, principalmente as produzidas regionalmente, devido à dificuldade de se coletar informações precisas. Assim, deu-se preferência aos programas transmitidos nacionalmente.

Com base em tal análise minuciosa, percebeu-se que a culinária sempre esteve presente na história da televisão brasileira. Desde 1957 – quando surgiu o primeiro programa a dedicar um quadro exclusivo à culinária – até os dias de hoje, esse gênero perdura na programação televisiva. Com o passar dos anos, adquiriu formatos diferentes para se adaptar ao seu público e, assim, a produção de atrações com o tema ganhou destaque em cadeia nacional. Esse levantamento realizado, portanto, é de extrema importância para essa pesquisa, porque nos mostra o surgimento da culinária na tevê brasileira e comprova que o gênero é, ainda hoje, um assunto presente em praticamente todo canal da televisão aberta e em vários da tevê por assinatura. Descobrir quais programas apresentavam a culinária, sendo esta a atração principal ou não, foi de grande dificuldade, principalmente se tratando dos programas mais antigos, devido à escassez de

informação e imagens. Esses dados precisos foram de grande importância para a realização deste documentário pois, além de garantirem uma base histórica formidável para se trabalhar em cima, trouxeram dados valiosos que foram explorados, como o aumento progressivo desse gênero na televisão brasileira, a variação de formatos com o passar dos anos e a quantidade expressiva da programação que a culinária veio a ocupar na tevê depois dos anos 2000.

Outro desafio foi a presença de personagens no documentário. Para que este atingisse outro patamar, foi necessário entrevistar os dois lados da relação estudada: o apresentador e o telespectador. De início, planejou-se entrevistar de dois a três apresentadores, além de mais dois telespectadores. Porém, o contato foi extremamente difícil e, ao fim, apenas uma entrevista – que foi a realizada com o *chef* Claude Troisgois e com o Ric Ostrower, apresentador e diretor, respectivamente, do programa *Que Maravilha!* – foi realizada. Além do contato difícil, a questão financeira também apareceu como empecilho, visto que a Universidade de Brasília não arca com esse tipo de apoio. Assim, só foi possível realizar essa única viagem para Rio de Janeiro, que ocorreu em maio deste ano.

Planejou-se, também, entrevistar dois telespectadores, de sexo, classe social e idade distintas, para ilustrar que os programas de culinária da televisão brasileira fazem sucesso com um público variado. Novamente, houve grande dificuldade em encontrar esses personagens, principalmente pela vergonha que os possíveis candidatos declararam ter de serem filmados. Tais entrevistas só foram possíveis devido à indicações e à boa vontade de amigos próximos e familiares.

Além desse desafio, havia a questão da equipe necessária para a gravação e do equipamento técnico necessário. Alguns familiares e amigos próximos se revezaram na equipe de filmagem, fornecendo a assistência necessária. Entretanto, a entrevista no Rio com a produção do *Que Maravilha!*, que já estava marcada, e toda a parte financeira (estadia, alimentação, passagens) quase foram desperdiçadas, devido à recusa inicial da Faculdade de fornecer o material necessário pelo tempo estimado de cinco dias. A justificativa veio das regras de uso, as quais estabelecem que um aluno não pode permanecer mais que 48 horas com os equipamentos – salvo finais de semana. O

empréstimo só foi concedido após a intervenção do professor Samuel Lima, um dos examinadores desta banca.

O terceiro desafio – o mais técnico – foi a questão da edição do documentário. Esse já era uma grande empreitada para uma dupla, o que se mostrou ainda mais difícil para uma pessoa só. A falta de experiência em edição fez com que houvessem certas limitações técnicas, motivo pelo qual possam ter ocorrido alguns deslizes. No entanto, o objetivo principal deste produto é passar todo arcabouço de informações reunidas de uma forma simples e fluida, de modo que as questões técnicas foram colocadas em segundo plano. Entretanto, o trabalho de edição se mostrou mais demorado que o esperado, devido a detalhes minuciosos importantes. A ausência de ajuda no primeiro momento com certeza tornou o processo mais pesado e lento, o que fez com que se precisasse de mais tempo de trabalho. Com relação às fotografias e seus movimentos, conseguiu-se a ajuda de última hora do colega Kirk Douglas Guedes.

Produzir este documentário sem ajuda com certeza foi o maior desafios já enfrentado, mas o resultado foi surpreendente, confirmando que, quando se há comprometimento e perseverança, ótimos produtos podem ser feitos por pessoas sem muita experiência efetiva, como no caso da autora desta memória de pesquisa do documentário.

Pesquisa Brasileira de Mídia 2014 – Hábitos de consumo de mídia pela população brasileira. Disponível em:

<http://observatoriodaimprensa.com.br/download/PesquisaBrasileiradeMidia2014.pdf>.

Acesso em: 05 set. 2015.

SAMPAIO, Mario Ferraz. **História do Rádio e da TV no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: Achiamé, 1984.

SOUZA, José Carlos Aronchi. **Gêneros e Formatos na Televisão Brasileira.** São Paulo: Summus, 2015.

Agora do cafexinho

ANEXOS

LISTA DE PROGRAMAS DE CULINÁRIA DA TELEVISÃO BRASILEIRA [1957 – 2015]

PROGRAMAS DE GASTRONOMIA BRASILEIROS

TELEVISÃO ABERTA

1. *Boa tarde Cássio Muniz* (TV Tupi, 1957 - 1959): programa feminino comandado pela carioca Edna Savaget. Ficou no ar por 33 anos com um quadro destinado às receitas.

2. *Revista Feminina* (TV Tupi, 1958 - 1971 / Bandeirantes 1973 - 1981 / Gazeta 1982-1983): programa de variedades feminino que possuía um quadro onde aparecia a Ofélia ensinando receitas práticas na cozinha.

3. *Clube do Lar* (TV Paulista, 1959 - ?): Clube do Lar foi o programa mais famoso da emissora e de maior duração no ar. Preencheu, por muitos anos, todas as tardes, de 2ª a 6ªfeira, das 15 às 18h. Com produção de Heloísa Castellar e, mais tarde, de Regina Macedo, o programa apresentava quadros variados: arte, literatura, artesanato, moda, culinária, noticiário geral, entrevistas, pequenas telenovelas e, finalmente, terminava com a hora da Ave Maria, rezada pelo padre Olavo Pezzotti. O programa teve boa audiência e chegou a instituir uma carteira de sócio para as telespectadoras, que podiam frequentá-lo nas ocasiões festivas e concorriam a prêmios. Ao contrário das outras duas emissoras, a TV Paulista não iniciava sua programação no horário do almoço. Assim, o *Clube do Lar* abria a programação.

4. *Sempre Mulher* (TV Globo, 1965): programa de variedades que contava com pequenas reportagens sobre diversos temas, como moda, economia, culinária, etc.

5. Cozinha Maravilhosa da Ofélia (TV Bandeirantes, 1968 - 1998): foi o programa de televisão brasileiro apresentada culinária Ofélia Ramos Anunciato de segunda a sexta às 9h30 na Rede bandeirantes em 1968 até dia 26 de outubro de 1998 a sua morte¹. Prossegue o trabalho que a culinária e sua equipe iniciaram ainda na TV Tupi quando faziam parte do programa *Revista Feminina*.

6. Zeloni - Forno e Fogão (TV Tupi, 1973 - ?): era apresentado pelo ator Otelo Zeloni e a sua esposa, Glória Stefanini. No programa, Zeloni demonstrava seus dotes culinários através da execução de pratos italianos. Foi o primeiro programa da televisão brasileira a apresentar um homem cozinhando.

7. TV Mulher (TV Globo, 1980 - 1986): era um programa de variedades voltado para o público feminino e apresentado por Marília Gabriela e Ney Gonçalves Dias, com roteiro, direção e edição de Rose Nogueira. A direção geral era de Nilton Travesso (até março de 1986) e Régis Cardoso, com coordenação de Durval Honório. A equipe de produção em São Paulo era composta por Moneta Vautier, José Dantas, Tito Barbour e Roseli Serra. No Rio de Janeiro, trabalhavam Benito Medeiros e Luís Fernando e, em Juiz de Fora, Acyr Fonseca.

O programa era dividido em seções curtas de até cinco minutos, nas quais se abordavam assuntos variados, que incluíam o comportamento sexual e os direitos da mulher, temas até então considerados tabus. Cada seção tinha vinheta e apresentador próprios. *TV Mulher* exibia ainda reapresentações de novelas da Rede Globo, entre as quais *Irmãos Coragem*, *Ciranda de Pedra* e *Chega Mais*.

8. Mulheres (TV Gazeta, 1980 - atualmente): a atração apresenta quadros sobre comportamento, esoterismo, saúde, beleza, moda e humor, além de contar com a participação da carismática Mamma Bruschetta, que traz as novidades do mundo dos famosos. O telespectador também fica atualizado sobre as principais notícias do dia, apuradas pela equipe de Jornalismo da emissora.

O *Mulheres* vai ao ar de segunda a sexta-feira, das 14h às 17h45.

10. Note e Anote (TV Record, 1991 - 2005): programa de variedades feminino que possuía um quadro onde aparecia a Palmirinha ensinando receitas práticas na cozinha.

11. *Anonymous Gourmet* (TV COM, TV Globo, SBT 1995 - 2015): No ano de 1995, a TV COM – canal de TV do Grupo RBS, com transmissão UHF para a região metropolitana do Estado do Rio Grande do Sul, inaugurada no mesmo ano - passou a exibir o quadro *Anonymus Gourmet*, apresentado pelo advogado e gourmet José Antônio Pinheiro Machado. Depois, o quadro passou a fazer parte do *Jornal do Almoço*, um dos programas mais antigos da RBS, que une entretenimento e cultura. Em 2003, o *Anonymus Gourmet* virou um programa de cerca de 20 minutos de produção, veiculado aos sábados, dentro do programa *TV Globinho*. Em 2015, passou a fazer parte da programação de sábado do SBT do Rio Grande do Sul. A dona de casa continua sendo o principal alvo da programação, com o diferencial do apresentador ser um homem.

12. *Mais Você* (TV Globo, 1999 - atualmente): é um programa de televisão brasileiro, produzido pela Rede Globo e exibido desde 18 de outubro de 1999. É apresentado por Ana Maria Braga, com a companhia inseparável do Louro José, controlado pelo ator Tom Veiga. Voltado para o público feminino, o programa aborda temas como moda, culinária, comportamento, saúde, música e variedades. O programa é exibido de segunda a sexta-feira, às 09h00, e conta com reprises diárias às 18h45, no Canal Viva.

13. *TV Culinária* (TV Gazeta, 2000 - 2012): programa de culinária brasileiro onde as receitas eram feitas sempre por um *chef* convidado. Foi apresentado pela culinária Palmirinha Onofre desde do seu início nos anos 2000 até sexta-feira, dia 27 de agosto de 2010. A partir de segunda-feira, dia 31 de agosto de 2010, a emissora contratou a apresentadora e jornalista Viviane Romanelli para apresentar o programa no lugar de Palmirinha Onofre.

A partir de sexta-feira, dia 28 de outubro de 2011, o programa *TV Culinária* é extinto da grade da emissora, e a apresentadora e jornalista Viviane Romanelli não tem seu contrato renovado.

14. *Tudo a ver* (Rede Record, 2004 - 2013): Tudo a Ver foi um programa de televisão brasileiro transmitido pela Rede Record. Apresentado por Tina Roma, tem o formato de revista eletrônica, misturando jornalismo e entretenimento. A atração reúne as melhores reportagens da emissora.

15. *Todo Seu* (TV Gazeta, 2004 - atualmente): a atração é apresentada por Ronnie Von e o conteúdo mescla informação e entretenimento. As pautas são diversas, variando entre comportamento, gastronomia, moda, saúde e novidades dos bastidores da tevê. O programa também exibe entrevistas com convidados especiais e um quadro musical com artistas em destaque na música.

15. *Hoje em dia* (TV Record, 2005 - atualmente): os apresentadores levam para a casa do telespectador, todos os dias, muita informação, práticas culinárias, novidades do mundo *fashion*, criatividade e talento das artes, fatos e flagrantes que movimentam o cenário nacional e internacional, dicas e orientações sobre saúde, o cativante universo pet, economia doméstica, direito e cidadania, curiosidades, paisagismo, decoração e muito mais.

16. *Dia a Dia* (TV Bandeirantes, 2005 - atualmente): programa de variedades no formato de revista eletrônica que possui um quadro dedicado a receitas culinárias.

17. *Estrelas* (TV Globo, 2006 - atualmente): o programa exibe entrevistas com pessoas famosas e é dividido em três blocos, geralmente no primeiro há uma entrevista/perfil com um ator/atriz, cantor/cantora, apresentador/apresentadora. No segundo bloco, muitas vezes o programa é dedicado à culinária, onde os *chefs* são as estrelas. Já no terceiro bloco é exibido o quadro *Estrela da Estrela*, onde a celebridade apresenta a sua estrela ao público.

18. *Hmmm! Saboroso!* (RIT TV, 2006 - atualmente): é um programa de culinária que une o prazer de cozinhar com a necessidade de lucrar, pois além de ensinar receitas deliciosas, também ajuda você a aumentar sua renda familiar com receitas que podem ser comercializadas. *Humm! Saboroso!* é apresentado por Isabel de Carvalho, culinária há mais de 20 anos e especialista em industrialização caseira, ela mostra que não é difícil juntar o requinte à praticidade e ainda dá dicas que facilitarão o seu dia-a-dia na cozinha.

19. *Temperando a vida com Ana Toscano* (TV Bandeirantes, 2006 - 2012): apresentado no *Band Gourmet*, a renomada chef de Brasília, Ana Toscano, que trabalha no Villa

Borghese e dá aulas na Escola de Gastronomia de Brasília, apresenta receitas deliciosas e práticas para o dia-a-dia.

20. *Super Chef Reality Show*, do programa *Mais Você* (TV Globo, 2008 - atualmente): O *Super Chef*, um dos primeiros *reality shows* de culinária da tevê brasileira, estreou no *Mais Você* dia 8 de setembro de 2008. Os integrantes ficaram imersos em um curso intensivo e tiveram aulas de aperfeiçoamento com grandes nomes da gastronomia brasileira. Outro desafio foi a convivência entre os concorrentes, já que eles ficaram hospedados em um hotel, num semiconfinamento. A segunda temporada do *Super Chef* começou no dia 16 de novembro de 2009. Dessa vez, além dos 50 mil reais e do chapéu do *chef*, um carro foi acrescentado ao prêmio. Durante quatro semanas de provas e competições, os aspirantes à *chef* assistiram a aulas, encararam provas e a opinião de um júri e do público. O *Super Chef* teve uma terceira edição, exibida a partir de junho de 2011. Foram seis semanas de provas e workshops, ministrados por diferentes *chefs*, durante as quais os dez participantes eram avaliados por um júri e também pelo público. Toda sexta-feira um candidato era eliminado através de uma votação pela internet e por telefone.

Batizada de *Super Chef Celebridades*, a quarta edição do reality iniciada em 6 de agosto de 2012, apresentou uma versão especial, tendo como participantes personalidades do meio artístico. Os atores Milena Toscano, Adriana Birolli, Dig Dutra, Sergio Loroza, Max Fercondini, Luis Salém e o cantor Falcão disputaram o prêmio de 50 mil reais, além de um carro. Assim como nas edições anteriores do quadro, os competidores iam sendo eliminados a cada realização da “Panela de Pressão”, quando dois participantes disputavam a preferência do público, em votação feita pela internet e por telefone. O *Super Chef Celebridades* contou com edições em 2013, 2014 e 2015.

21. *Você Bonita* (TV Gazeta, 2010 - atualmente): programa que mostra as principais tendências nas áreas de beleza e bem-estar, sob o ponto de vista de pessoas que têm as melhores dicas para estimular um estilo de vida mais saudável, sejam elas profissionais da saúde; culinaristas; professoras de dança; *personal trainers*, blogueiras e telespectadoras.

A atração também exibe matérias que exploram as mais variadas formas de aliar lazer e disposição para enfrentar os desafios do dia a dia. É apresentado por Carol Minhoto.

22. Quadro *O Mago da Cozinha*, do programa *Fantástico* (TV Globo, 2012 - ?): quadro do *Fantástico* em que o chef carioca Felipe Bronze apresentava pratos inusitados e mostrava a sua “cozinha molecular”.

23. *Jogo de Panelas*, do programa *Mais Você* (TV Globo, 2012 - atualmente): *reality show* de culinária e etiqueta, realizado durante uma semana, e formado por cinco anônimos com algo em comum: o hobby de cozinhar.

24. *Revista da Cidade* (TV Gazeta, 2012 - atualmente): revista eletrônica totalmente voltada para a cidade de São Paulo. Debates sobre temas polêmicos da atualidade, lazer gratuito, sustentabilidade, urbanismo, problemas estruturais de bairros e direito do consumidor são pautas diárias, além de acompanhar outros temas, como espiritualidade, moda, nutrição, beleza, estética e saúde.

25. *Cozinhando com Dona Íris* (TV Record Goiânia, 2012 - 2014): A deputada Íris de Araújo ensina os mais diversos pratos em companhia de seus convidados.

26. *Cozinha sob pressão* (SBT, 2014 - atualmente): é a versão brasileira do sucesso internacional *Hell's Kitchen*. No programa, 16 profissionais têm de dar duro e encarar a personalidade forte do *chef* Carlos Bertolazzi, que não poupa críticas. Tudo para conquistar o grande prêmio do *reality show*: o valor de R\$ 100 mil em barras de ouro.

Num primeiro momento, os concorrentes estão divididos em duas cozinhas, "Azul" e "Vermelha". A cada episódio, as equipes preparam pratos propostos pelo exigente Bertolazzi e precisam convencê-lo de que sabem bem como lidar com a pressão de uma cozinha de um restaurante profissional. Os vencedores das provas podem curtir uma folga, enquanto os perdedores enfrentam duras tarefas.

Os grupos também têm de servir o restaurante do *Cozinha Sob Pressão*. Em todo programa, os participantes executam um jantar especial para 40 pessoas e lidam com a tensão porque o *chef* não aceita nada menos que um trabalho de excelência

A principal novidade da segunda temporada do programa é o acréscimo de dois participantes na disputa pelo prêmio, totalizando 16. Com esta mudança no jogo, o *chef* poderá eliminar dois ou até mesmo quatro concorrentes de uma só vez.

27. *MasterChef Brasil* (TV Bandeirantes, 2014 - atualmente): a versão brasileira do programa *MasterChef* estreia sob o comando da jornalista Ana Paula Padrão. Sucesso em todo o mundo, o *reality show* em que o talento e a paixão pela culinária são testados ao limite já foi visto por mais de 250 milhões de telespectadores em 145 países.

Ao longo de 17 episódios, o *MasterChef* vai transformar um cozinheiro amador em um chef profissional. Para tanto, grandes nomes da gastronomia vão julgar os pratos preparados pelos 16 candidatos: Erick Jacquin (Tartar&Co), Henrique Fogaça (Sal Gastronomia) e Paola Carosella (Arturito).

Foram mais de 5 mil inscrições. A seletiva inicial contou com mais de 300 candidatos na Praça Charles Muller, em São Paulo. Cinquenta escolhidos seguiram para a segunda e terceira triagens, chegando assim aos 16 finalistas. Os candidatos irão enfrentar provas bem diferentes entre si. O grande vencedor levará um prêmio de R\$ 150 mil, um Fiat Fiorino refrigerado e uma bolsa de estudos na Le Cordon Bleu, em Paris.

28. + *Brasília* (SBT, 2014 - atualmente): programa de variedades voltado para Brasília, que possui quadro de culinária de nome Além do Pão com Ovo, apresentado por Mônica Nóbrega.

29. *Batalha dos Confeiteiros – Brasil* (TV Record, 2015): na *Batalha dos Confeiteiros Brasil*, quatorze concorrentes têm um só objetivo: ser escolhido por Buddy Valastro para comandar a primeira filial da Carlo's Bakery no Brasil. Para provar seu talento ao *Cake Boss*, os confeiteiros são testados em todos os episódios em dois deliciosos e surpreendentes desafios.

30. *Junior MasterChef – Brasil* (TV Bandeirantes, 2015): *reality show* no qual 20 crianças competem pelo título de melhor *chef* mirim do Brasil.

TELEVISÃO FECHADA

1. **Alternativa Saúde** (GNT, 1996 - 2013): Patricya Travassos desvenda mitos sobre variados temas, compartilha histórias de vida e como estas pessoas lidam com diferentes situações ligadas à saúde e bem estar. Especialistas de diversas áreas ainda dão dicas para quem convive com os assuntos abordados no programa. Para complementar, as nutricionistas Andrea Santa Rosa e Orion Araújo ensinam a preparar receitas *light* que trazem benefícios ao organismo.

2. **Diário de Olivier** (GNT, 1999 - atualmente): o programa, com formato de documentário, traz o apresentador conhecendo vários pratos e ingredientes do Brasil e posteriormente do mundo e, em seguida, em sua cozinha, Olivier Anquier apresenta receitas com o ingrediente do dia.

3. **Armazém 41** (GNT, 2003 - ?): conjunto de quadros sobre temas diversos. A *chef* Flávia Quaresma apresentou o quadro *Adivinha o que tem para o jantar?*.

4. **Mesa pra Dois** (GNT, 2004 - 2006): programa de caráter documental apresentado pelos *chefs* Flávia Quaresma e Alex Atala. Viagens, pesquisas, receitas e muita informação para atender o *gourmet* interessado em conteúdo especializado era tido como forma de distinção do programa.

5. **Menu Confiança** (2005 - 2009): apresentado por Claude Troisgros e Renato Machado, o objetivo da dupla era harmonizar comida e bebida. Com a saída de Renato em 2009, a *sommelier* Deise Novakovsky assumiu a harmonização.

6. **Larica Total** (TV Bandeirantes, 2007 - atualmente): o apresentador, Paulo de Oliveira, oferece receitas práticas para o dia-a-dia com uma boa dose de humor. É uma série humorística que mostra as dificuldades enfrentadas pelas pessoas que não sabem cozinhar, não possuem todos os utensílios necessários e têm poucos ingredientes à disposição, mas que conseguem cozinhar com o que há disponível.

7. O Guia (*National Geographic Channel*, 2009): apresentado pelo crítico gastronômico Josimar Melo, o jornalista visita países para mostrar roteiros gastronômicos.

8. Homens Gourmet (FOX, 2010 - atualmente): pratos e truques práticos ensinados com muito bom humor e um toque masculino. Desta vez, Carlos Bertolazzi, Dalton Rangel, Guga Rocha e João Alcantara terão um *loft* totalmente equipado para trocar ideias, experiências, brincadeiras e receitas entre si.

9. Que Maravilha! (GNT, 2010 - atualmente): o *chef* Claude e seu fiel escudeiro Batista recebem um vídeo com uma denúncia a respeito de alguém que é notoriamente chato pra comer. O desafio da dupla é converter estes chatos e, para isso, Claude terá que usar seus dotes culinários para criar um prato que será preparado especialmente para o denunciado enfrentar suas chatices alimentares.

10. Cozinha Caseira (FOX, 2011 - 2013): programa que conta com a participação de um grupo de jovens cozinheiras com o objetivo de ensinar receitas para a mulher moderna.

11. A Confeitaria (FOX, 2011 - 2012): Um grupo de confeitheiros e padeiros ensina passo a passo suas técnicas e receitas.

12. Brasil no Prato (FOX, 2011 - atualmente): apresentado pela *chef* Carla Pernambuco, o programa tem como objetivo mostrar que, mesmo estando dentro de casa, é possível explorar outros locais e culturas através dos sabores da comida.

13. Programa da Palmirinha (FOX, 2012 - atualmente): programa de culinária em que a apresentadora Palmirinha traz receitas práticas e as divide com seus convidados especiais.

14. Cozinha Prática com Rita Lobo (GNT, 2012 - atualmente): Na nova temporada do *Cozinha Prática*, Rita Lobo apresenta uma tendência mundial, o estilo *back to the basics* (de volta ao básico), para mostrar ao público que a cozinha caseira precisa ser resgatada e apreciada. A cada episódio, um ingrediente curinga da cozinha brasileira será

desvendado e transformado em receitas surpreendentes até para quem já é expert na cozinha.

15. *Miolos Fritos* (PlayTV, 2012 - atualmente): programa de gastronomia para *nerds* feito por *nerds*, em que várias receitas são feitas com uma boa dose de humor.

16. *Tempero de Família* (GNT, 2013 - atualmente): Rodrigo Hilbert aprendeu e se interessou pela cozinha vendo e ajudando a mãe e a avó a cozinhar. Deste convívio ele pegou o gosto pelo fogão.

17. *Cozinheiros em Ação* (GNT, 2013 - 2014): Olivier comanda uma deliciosa competição entre cozinheiros de diferentes partes do Brasil. A cada semana um novo desafio tira um dos participantes do *show* culinário.

18. *Mini Chef* (FOX, 2013): Rebeca Chamma apresenta receitas fáceis para agradar adultos e crianças

19. *Fome de Que?* (*Discovery Home and Health*, 2014 - atualmente): é uma série apresentada pela *chef* e nutricionista Neka Menna Barreto. A curiosidade, a técnica e o conhecimento levaram Neka a entender melhor tudo o que come. Os alimentos são os principais responsáveis pela sua harmonia e filosofia de bem-estar.

20. *Comidinhas de Chef* (GNT, 2014): o *chef* Felipe Bronze recebe amigos em sua casa e cozinha petiscos, sanduíches, doces e outras comidinhas, ideais para servir e celebrar um encontro informal.

21. *Receitas da Carolina* (GNT, 2014 - atualmente): Carolina Ferraz abre sua cozinha para ensinar receitas simples e deliciosas que podem ser feitas a partir de ingredientes comuns encontrados em qualquer lar. Em um clima descontraído, nossa apresentadora ensinará como ser inventivo na gastronomia cotidiana. Abra o vinho, ligue o som e acompanhe a Carolina no fogão!

22. *Bela Cozinha* (GNT, 2014 - atualmente): a missão de Bela Gil é provar que comida de verdade não faz mal, se soubermos fazer boas escolhas. Num programa de culinária descontraído como um almoço entre amigos, ela prepara receitas saudáveis e recebe convidados que enfrentam questões alimentares que interessam a todo mundo

23. *Food Truck - A batalha* (GNT, 2015): este é o primeiro *reality show* brasileiro envolvendo os *food trucks*, mania que conquistou público na Europa e nos Estados Unidos e têm ganhado cada vez mais adeptos pelo Brasil. São 30 episódios diários em que duas equipes competirão pela liderança das vendas do dia. Para isso, cada uma delas contará com a ajuda de dois mentores experientes neste segmento, Adolpho Schaeffer, do *Holy Pasta*, e Marcio Silva, do *Buzina*.

Cada episódio começa com os participantes preparando um prato rápido na cozinha/estúdio. O ganhador desta prova escolherá então o seu mentor. A partir daí Marcio e Adolpho irão orientar suas equipes no preparo do menu do dia até o momento de saírem com seus caminhões para os pontos de venda, o que os leva a também competirem entre si. Terminado o horário, as equipes voltam ao estúdio para a contagem do dinheiro arrecadado e quem vender mais, além de ser eleito vencedor, leva ainda toda a grana da equipe perdedora.

24. *Que seja Doce!* (GNT, 2015): no *reality show* diário comandado por Felipe Bronze, três participantes disputam, a cada episódio, o título de confeito mais doce. Sob o crivo dos olhares e paladares exigentes dos jurados Lucas Corazza, Carole Crema e Roberto Strongoli, doceiros de todo o país vão ter que passar por vários desafios.

25. *The Taste - Brasil* (GNT, 2015 -): A versão brasileira do *The Taste* está sob o comando dos *chefs* André Mifano, Claude Troisgros e Felipe Bronze – mentores da competição. Esses três talentos da gastronomia também concorrem entre si e, para isso, precisam coordenar suas cozinhas e escolher muito bem os seus times.

São apenas quatro vagas em cada equipe e 24 concorrentes, entre *chefs*, curiosos e amantes da boa gastronomia. Isso significa que, logo no início, 12 deles serão eliminados.

Existe uma grande diferença entre o *The Taste Brasil* e os demais *realities* gastronômicos: a degustação é feita às cegas e em uma única colher. Nada de pratos

complexos, elaborados e bonitos. O que vale é o sabor da colherada. Também a cada programa, um *chef* renomado é convidado para sugerir o tema da competição e desafiar os três mentores, que precisam fazer com que seus participantes preparem colheres que agradem. Às cegas, o convidado vai eleger a melhor colher e dar imunidade para o cozinheiro que a preparou – sob orientação de seu mentor.

E não acaba por aí. Uma prova individual faz com que cada participante sue a camisa para mostrar que pode encarar o desafio e criar o melhor sabor do episódio – ou o pior! Aqui, são os próprios mentores que provam as colheres de degustação. E, claro, às cegas. Ou seja, sem saber quem fez o quê, podem eleger e eliminar alguém da sua própria cozinha.

A cada semana, uma eliminação. E, no decorrer delas, veremos receitas “encolheráveis”, histórias, intrigas, expectativas, lágrimas, risos e o espírito de competição de cada mentor. No final, conheceremos o vencedor do primeiro *The Taste Brasil* que vai ganhar R\$ 100 mil reais.

26. *Papo de Cozinha com Dri e Alê* (Discovery Home and Health, 2015): Adriane Galisteu e Alexandre Iódice recebem amigos em sua cozinha e compartilham histórias e receitas deliciosas.

27. *VegetariRango* (ChefTV, 2015): O programa VegetariRango, comandado pelo ator Flávio Giusti, passou da telinha do computador e foi parar na televisão. A base do VegetariRango é muito humor e receitas engraçadas, sempre sem uso de nenhum ingrediente de origem animal.

FONTES UTILIZADAS

BEBAS NEUE

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ 0123456789

Coalhand Luke

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0123456789

Agency FB

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0123456789

PALETA DE CORES



Creme
#F7E892



Bordô
#990000



Vermelho
#FF0000



Verde-folha
#009900



Laranja
#FF3300



Verde-escuro
#009900



Amarelo-ouro
#FF9900



Laranja-claro
#FF6600

LOGOTIPO DO DOCUMENTÁRIO

